

# 黄原胶生产厂家黄原胶报价

产品名称	黄原胶生产厂家黄原胶报价
公司名称	河北鸿韬生物工程有限公司
价格	33.00/千克
规格参数	品牌:黄原胶厂家 型号:食品级黄原胶 产地:河北黄原胶
公司地址	河北省邯郸市成安县道东堡乡道东堡村
联系电话	15694999565 15694999565

## 产品详情

黄原胶厂家，黄原胶生产厂家，黄原胶，黄原胶价格，黄原胶报价

黄原胶是由野油菜黄单胞杆菌以碳水化合物为主要原料（如玉米淀粉）经发酵工程生产的一种作用广泛的微生物胞外多糖。它具有独特的流变性，良好的水溶性、对热及酸碱的稳定性、与多种盐类有很好的相容性，作为增稠剂、悬浮剂、乳化剂、稳定剂，可广泛应用于食品、石油、医药等20多个行业，是目前世界上生产规模最大且用途极为广泛的微生物多糖。

在食品添加剂方面，黄原胶可以作为蛋糕的品质改良剂，增大蛋糕的体积，改善蛋糕的结构，使蛋糕的孔隙大小均匀，富有弹性，并延迟老化，延长蛋糕的货架寿命。此外，它还可用于饮料，使饮料具有优良的口感，赋予饮料爽口的特性，使果汁型饮料中的不溶性成分形成良好的悬浮液，保持液体均匀不分层。

在工业方面，黄原胶可应用于涂料、粘合剂、纸制品等的制作中，作为增稠剂、悬浮剂和乳化剂。

在农业和饲料行业方面，黄原胶可以作为生物肥料、土壤改良剂和饲料添加剂，提高土壤的肥力和保水性，改善作物的生长环境，并提高饲料的适口性和营养价值。

至于具体的用法用量，则根据实际应用的需要而定。例如，在制作面包时，黄原胶的浓度一般为0.3%-0.5%；在制作涂料时，黄原胶的浓度通常为0.1%-1%。

以上内容仅供参考，建议咨询专业人士获取更准确的信息。